



# MENU



МЕНЮ С ФОТО БЛЮД  
MENU WITH PHOTOS  
带照片的菜单

Бренд-шеф – Евгений Цыганов

## ЗАКУСКИ / САЛАТЫ

<b>ПОДПЕЧЁННЫЕ ОЛИВКИ</b> Пармезан	710
<b>ОГУРЦЫ В КВАСЕ</b> Клюква / маринованные травы / ферментированный виноградный лист	740
<b>ПОДОСИНОВИКИ</b> Сметана / релиш из красного лука / укроп	880
<b>КРУДО ИЗ ОВОЩЕЙ</b> Эмульсия из чёрного чеснока / масло льна холодного отжима / дрессинг из фисташки	1350
<b>ПЕРЦЫ ТОННАТО</b> Болгарский перец / копченая рыба / кедровые орехи/чеснок/каперсы	1100
<b>СТРАЧАТЕЛЛА С РЕВЕНЕМ</b> Черный лайм / цветы	960
<b>РИЙЕТ ИЗ КРОЛИКА</b> Вишня / жареные овощи / чабер / кервель	740
<b>ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ</b> Черноплодная рябина / макадамия / бриошь	980
<b>ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> Маринованные одуванчики / белпер кнолле / трюфель	1100
<b>СИБИРСКИЙ ЛОСЬ</b> Можжевельник / айоли кедрового ореха с анчоусами / ферментированные еловые побеги	1150
<b>ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА ТЕЛЁНКА</b> Зерновой хлеб / демиглас / грибы	970
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ОСЬМИНОГА</b> Томаты / соус из трав	1990
<b>САЛАТ РАЗНОТРАВЬЕ</b> Листья салата / зелёные овощи / микс орехов / уксус из кавы	1350
<b>САЛАТ С РОСТБИФОМ ИЗ УТКИ</b> Салатный микс / маринованные огурцы / красный лук / тыквенные семечки	990

## RAW BAR

<b>МОРСКОЙ ЁЖ</b> Желток / крапива / цитрусы	550
<b>УСТРИЦА MUROTSU</b> Сок лимона / винный уксус / лук шалот / мёд	890
<b>УСТРИЦА DIBBA BAY</b> Сок лимона / винный уксус / лук шалот / мёд	890
<b>ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ</b> Огурец / яблоко / лимон / корень хрена	1360
<b>СЕВИЧЕ ИЗ СИБАСА</b> Ревень / фенхель / эстрагон / чили / подсолнух	1390
<b>КРУДО ИЗ ГРЕБЕШКА</b> Яблоко / горчица / цветная капуста / креветочное масло	1680

## СУПЫ

<b>БУЛЬОН ИЗ ТРЕСКИ</b> Водоросли / фенхель / сибулет / соленый огурец	1290
<b>ЩИ ИЗ ЗЕЛЁНОЙ РАССАДЫ</b> Петух / капуста / шпинат / травы / копчёная сметана	880
<b>СВЕКОЛЬНИК</b> Мацони / картофель / огурец / редис	750
<b>ГАСПАЧО</b> Тоник / фенхель / болгарский перец / огурец	870
<b>ГАСПАЧО С КРАБОМ</b> Тоник / фенхель / краб / болгарский перец / огурец	1950

## ПАСТА / КАША

<b>ЕНО РИЗОТТО</b> Белые грибы / пармезан / белпер кнолле / чёрный трюфель	1250
<b>СПАГЕТТИ С ВОНГОЛЕ</b> Белое вино / петрушка / чеснок	1690
<b>ПАППАРДЕЛЛЕ С ЛОСЯТИНОЙ</b> Рёберное мясо лося / грюйер / щавель / петрушка / чеснок	1950

## ОСНОВНОЕ

<b>ТРЕСКА С ГРИБАМИ</b> Соус из кваса / трюфель / сибулет	1850
<b>ПАЛТУС</b> Цветная капуста / кокосовые сливки / масло из креветок	1990
<b>СУДАК</b> Картофель в углях / соус из икры	1590
<b>ОСЬМИНОГ</b> Толченый картофель / запечённые сливки / ферментированные томаты	2990
<b>ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ С ЩЕКАМИ</b> Белокачанная капуста / масло нуазет / копченая груша	1190
<b>ЦЫПЛЁНОК</b> Шпинат / брусника / демиглас	1690
<b>ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ</b> Корень сельдерея / брусничный демиглас / петрушка	2900
<b>КАМБАЛА НА УГЛЯХ</b> Чеснок / петрушка / одуванчики	2100
<b>РЫБНЫЙ ПИРОГ</b> Филе белых рыб и лосося / нори / лимонно-масляный соус / икра	1750

## ОВОЩИ

<b>ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ</b>	690
<b>ПЕЧЕНЫЙ ПОРЕЙ НА УГЛЯХ</b> Мед / чили / картофельный мусс / трюфель / сыр белпер кнолле	890
<b>МОРКОВЬ КОНФИ</b> Пряности / семена тыквы	690
<b>ГРАТЕН ИЗ ТЫКВЫ</b> Творожный сыр / белперкнолле / тыквенные семечки	890
<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА</b> Мусс из копченого сыра / масло нуазет / зола из порея	790

## УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ

ЦЕНА ЗА 100 ГР

<b>КРЕВЕТКИ</b> 100 гр	1220
<b>СЁМГА ФИЛЕ</b> 100-200 гр	1450
<b>РИБАЙ</b> от 300 гр	2200
<b>ФИЛЕ МИНЬОН</b> до 200 гр	2200
<b>ОСЬМИНОГ</b> 130 гр	2890
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b>	1690

Уважаемые гости!  
Если у Вас есть любой вид пищевой аллергии, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Дорогие родители!  
Мы уверены, что любое блюдо в нашем ресторане понравится маленькому гурману, но при желании мы готовы его адаптировать под детский вкус

Бренд-шеф – Евгений Цыганов